كباب الباذنجان قمامة

Patlıcanlı Çöp Şiş Kebabı



٥٠٠ غرام لحم خ
٤ أعداد باذنجان
١ عدد بصل جاف
٣ ملعقة حساء ز
نصف ملعقة ملع
٢ عدد طماطم
١ ملعقة حلو ملح
٢ كوب ماء من م

يوضع في القدر ٣ ملاعق زيت ويقطع عليها اللحم ويطبخ حتى تجزب مائها , ويضاف عليها مقطوع البصل الرقيق بعد طبخ قليل يضاف عليها ملح والمعجون , ويغلق المحجر
يقشر الباذنجان مبر قش وينتظر في مياه المالحة نصف ساعة يقطع على شكل دائري حجم كبير ٢ سم
يصفصف ١ عدد باذنجان شريحة , ١ عدد اللحم ١ عدد فلفل المقطع ١ عدد قطعة طماطم على قمامة طول ١٢ – ١٤ سم
يوضع القمامة شيش محظرة على قدر يضاف ٢ كوب ماء من مياه ويطبخ في الحرارة المنطقة حوالي نصف ساعة وتقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : يطبخ قمامة الشيش على قدر مشوي اللحم وفي هذا الشكل الزيت الباقي في القوم يعمل صوس حميل من صلصة والبصل وفي الأكل